

# OSTERIA RETICA

---

*Maloja*

## “Dinner”

Tutti i nostri piatti sono basati esclusivamente su prodotti freschi e locali, possibilmente Bio.

Tutte le preparazioni, ad iniziare dal pane, sono fatte in casa dai nostri Chef.

### **Antipasti**

Verdure Di Stagione...Crude, Marinate, Cotte E Maturate	20
Paté di carni bianche e noci Noci Della Val Bregaglia, Servito Con Il Nostro Pan Brioche	30
Ovetto Bio, Patata Di Montagna E Tartufo Nero Pregiato	24
Carne Cruda Di Manzo Bio Bregagliotto (130gr) tagliata a coltello	36

### **Orzo, Zuppe E Minestre**

Zuppa Di Cipolle Dorate In Crosta Di Pane	20
Orzotto Mantecato alla Zucca, Bregaglia Stravecchio e lamelle di Castagne fume`	28

### **Paste Fresche fatte in Casa**

Ravioli Di Pasta All'uovo, Castagne Affumicate, Formaggio Bregaglia E Mostarda	24
Gnocchi Di Patate Alpine al formaggio bregagliotto e pepe rosso di Kampot	21
Maccheroncini Di Pasta Fresca, Grano Saraceno, Ragu' Crudo di Manzo Bio d'Alpe	33

### **Secondi**

Filetto di Salmerino Valposchiavo alla Mugnaia, Broccoletti e Patate sangallo	36
Verza In Crosta, Noci E Burreblanc & Senape	26
Manzo Bio d'Alpe, Cottura Al Punto Oggi con le sue Verdure	48

### **I Nostri Dolci**

Yogurt Di Montagna dell'Osteria Con la nostra Confettura Di Mirilli Bio	9
Budino Di Latte D'orzo dell'Osteria Con Caramello All'arancia	9
La Nostra Torta Di Mele con Gelato Fior di Panna Bio dell'Osteria	14
Sbrisolona Con Noci E Grano Saraceno	9